

海南省水产流通与加工协会文件

琼水协[2020]14号

海南省水产流通与加工协会 关于《海南鲷认证规范》团体标准的 立项公告

各会员单位、有关单位：

根据《海南省水产流通与加工协会团体标准管理办法》（琼水协[2020]14号）的相关规定，协会组织专家对团体标准《海南鲷认证规范》进行立项评审，经专家立项评审会评审，所申报的团体标准符合立项条件，现批准立项。

请各有关单位尽快组织起草并完成标准的制定工作。

如有单位或个人对该标准项目存在异议，请在公告之日起30日内将意见反馈至我会秘书处。

联系人：王盈（秘书长）

联系电话：0898-66533936 18608924005

电子邮箱：xiehui898@163.com

地址：海南省海口市美兰区大英山西二街法苑里2栋2单元1702室

海南省水产流通与加工协会

2020年8月19日



附件 1

标准编号：T/HAPPMA 01-2020

海南省水产流通与加工协会团体标准

制修订项目立项申请书

标准名称	海南鲷认证规范	制 定 或 修 订	制定 <input checked="" type="checkbox"/>		
申请单位名称	海南翔泰渔业股份有限公司；海南佳德信食品有限公司；海南勤富食品有限公司		修 订 <input type="checkbox"/>	被修订标准号	
单位地址	海南省澄迈县老城开发区工业大道玉堂路段南侧	电 话	0898-67489833		
项目的目的、意义或必要性	<p>海南鲷，是我国主要养殖水产品，也是罗非鱼中的精品。海南鲷在水温 20℃ 以上始能产卵，产卵期约在每年的 3 到 11 月份。海南省年平均温度 22.5-25.6 度，是全国唯一能够全年养殖罗非鱼的省份，全年均可盛产海南鲷。其肉质鲜美，无肌间刺，蛋白质含量高，富含人体所需的 8 种必需氨基酸，其中谷氨酸和甘氨酸含量特别高，蛋白价值类比鸡蛋，而蛋白含量则比鸡蛋还要高 30% 以上。海南鲷低脂肪，所含脂肪又多为多不饱和脂肪酸，降血脂、活血管，有益于心血管健康。它还含有丰富的钙、铁、锌和 B 族维生素等微量元素，可增强机体的能量代谢和合成代谢，使人保持年轻活力。海南鲷因以上特点而深受人们喜爱，素有“白肉三文鱼”、“21 世纪之鱼”之称，也是公认的健康食品，是美国人均消费量第四的水产品，仅次于对虾、三文鱼和金枪鱼；在欧洲和中东，它也是大众消费的主要淡水鱼品种。</p> <p>海南鲷自上世纪 50 年代引入中国大陆，生产和消费具有“墙内开花墙外香”的特点。但是，海南鲷得益于海南优越的自然环境和独特的地理位置，在海南省 20 多年持续支持鼓励下，凭借全球对这款第三大国际贸易水产品的需求量，已建立起完善的罗非鱼生产、加工产业链，成为海南出口创汇的名片，有效地支撑地方经济与就业。</p> <p>然而，2019 年海南鲷外贸形势严峻。美国是海南罗非鱼重要传统市场，近 50%</p>				

	<p>出口海南鲷输往美国。2019年5月，美国宣布对2500亿美元中国输美商品累计加征25%关税，海南鲷也在征收之列。6-7月，海南鲷对美出口下降37%（同比，下同），美方采购价从1.70美元/磅下降到1.48美元/磅，中方售价每吨减少3400元。11月起，加工企业无奈下调原料鱼收购价，从7.8元/公斤降至7.6元/公斤，压力开始传导至养殖农户。经艰苦谈判，12月初中美就第一阶段经贸协议文本达成一致，但包括海南鲷在内的已被加征25%关税的中国输美商品税率将维持不变。出口美国市场目前处于亏损保份额的状态，企业难以为继，苦不堪言。2020年1月新冠疫情爆发，导致海南鲷出口更是难上加难，这对海南鲷产业发展带来了毁灭性打击。</p> <p>因此急需制定《海南鲷认证规范》团体标准，帮助海南鲷出口企业积极应对中美贸易摩擦影响，减少对外贸的依赖，扩大海南鲷内销，对全产业链进行规范认证，增强消费信心，提高产品市场价格和促进行业增收将具有巨大牵引作用和特殊重要意义。</p>
适用范围	以养殖海南鲷（罗非鱼 <i>Tilapia</i> ）为原料经加工而制成的鲜品或冻品
主要内容	<p>主要技术方面的要求包括以下六方面：</p> <p>一、体系管理方面做要求：如4质量管理体系（4.1总则、4.2质量手册、4.3质量方针声明、4.4管理责任与组织结构、4.5管理承诺、4.6资源管理、4.7管理评审、4.8物品采购、4.9供应商审批及绩效评估、4.10文件管理要求、4.11记录管理要求、4.12纠正与预防措施、4.13不合格品管控、4.14危机和自然灾害管理、4.15产品召回管理、4.16可追溯性管理、4.17客户投诉处理、4.18培训）</p> <p>二、硬件设施方面的要求：如：5选址及厂区环境（5.1选址、5.2厂区环境）、6厂房和车间、7设备与设施（7.1设施、7.2设备）</p> <p>三、卫生管理方面的要求：8卫生管理（8.1卫生管理制度、8.2厂房及设施卫生管理、8.3食品加工人员健康管理及卫生要求、8.4虫害控制、8.5废弃物处理、8.6工作服管理）、10生产过程的食品安全控制（10.1产品污染风险控制、10.2生物污染的控制、10.3化学污染的控制、10.4物理污染的控制、10.5包装物）</p> <p>四、海南鲷产品要求：9海南鲷原料、食品添加剂、调味料和食品相关产品（9.1一般要求、9.2海南鲷原料、9.3食品添加剂、9.4食品相关产品、</p>

	<p>9.5 其他)、11 检验、附录 A (A.1 原料指标、A.2 海南鲷原料的检验)、附录 B (B.1 冻海南鲷鱼片 (含冻调味鱼片/块)、B.2 冻二去或三去海南鲷 (含开背三去, 调味等)、B.3 冻原条海南鲷、B.4 海南鲷产品的检验规则、B.5 海南鲷产品的标志、标签、包装)</p> <p>五、运输方面的要求: 12 海南鲷原料及产品的运输与贮存 (12.1 海南鲷原料的运输与贮存、12.2 海南鲷产品的运输与贮存)</p> <p>六、审核方面的管理要求: 13 监管机构审核管理、14GFSI 认证管理</p>
<p>国内外情况 简要说明</p>	<p>目前国内仅有卫生相关标准《GB14881 食品生产通用卫生规范》; 产品相关标准《GB18109 冻鱼》、《GB21290 冻罗非鱼片》; 食品安全标准《GB 2733 鲜、冻动物性水产品》; 体系管理相关标准《GB/T 27341 危害分析和关键控制点 (HACCP) 的基本要求》、美国《SPS 水产品加工标准》、欧洲《全球食品安全标准 Global Standard Food Safety》、《IFS 食品标准 IFS food》等, 这些卫生相关标准、产品相关标准和体系管理相关标准往往针对性不强, 并不是罗非鱼所特有的, 国内外没有罗非鱼特有的且要求全面的标准</p>
<p>拟采用的国际 标准编号 及名称</p>	<p>ICS 67.120.30 海南鲷认证规范</p>
<p>申请立项单 位意见</p>	 <p>(签字或盖章)</p> <p>2020年8月18日</p>
<p>工作组及组 长意见</p>	<p>同意立项!</p> <p>(签字或盖章) 杨群</p> <p>2020年8月18日</p>
<p>协会意见</p>	<p>同意立项</p>  <p>(签字或盖章)</p> <p>2020年8月18日</p>

可附页

附件 2

海南省水产流通与加工协会团体标准 立项评审意见

标准名称	海南鲷认证规范	立项申请单位	海南翔泰渔业股份有限公司；海南佳德信食品有限公司；海南勤富食品有限公司
<h3>会议简介</h3> <p>2020年8月17日在海南省水产流通与加工协会办公地点组织了一场关于《海南鲷认证规范》标准立项的评审会议，会议参加人员：海南大学申铨日，海南省海洋与渔业科学院淡水渔业研究所朱海，海南翔泰渔业股份有限公司杨维，通威(海南)水产食品有限公司林炆明。</p> <p>会议上主要进行了以下项目的讨论：对于建立此标准的目的、意义、必要性；适用范围；主要技术内容；国内外的关于罗非鱼相关标准的情况等。各位评审人员就以上问题分别进行了细致讨论。</p> <p>大家一致认为《海南鲷认证规范》团体标准的建立可以帮助海南鲷出口企业积极应对中美贸易摩擦影响，减少对外贸的依赖，扩大海南鲷内销，对全产业链进行规范认证，增强消费信心，提高产品市场价格和促进行业增收将具有巨大牵引作用和特殊重要意义。</p>			
<h3>评审意见</h3> <p>评审组有如下意见：</p> <p>标准编写人员应进行充分的市场调研，结合目前实际情况，定制高标准，使得执行此标准的企业更具竞争力。</p> <p>标准编写人员应收集国内外各项资料，使得此标准具有国际适用性。</p>			
<h3>评审结论</h3> <p style="text-align: center;"></p>			

可附页